



Olio Extra Vergine di Oliva
(EVO) Biologico

Organic Extra Virgin Olive Oil
(EVOO)

www.lacrimaverde.it



CHI SIAMO

Olivicoltori che producono olio EVO biologico dalle proprie olive, valorizzando le cultivar storiche del nostro areale

ABOUT US

Olive growers producing organic EVOO from the olives we cultivate, promoting the historical varieties of our region

LE ORIGINI DEL NOSTRO NOME

La.Cri.Ma. Verde nasce dal nome delle tre socie - Laura, Cristina e Manuela - che hanno avuto la volontà di recuperare l'azienda di famiglia

THE HISTORY OF OUR NAME

La.Cri.Ma. Verde comes from the names of the three associates - Laura, Cristina e Manuela - who decided to restore the family farm

TERRITORIO E BIODIVERSITÀ

L'amore per il territorio e la tradizione ci ha portato negli anni a impiantare circa 3,000 ulivi di varietà locali con l'obiettivo di preservare la biodiversità

TERROIR AND BIODIVERSITY

Love for our terroir and for our traditions led us to plant almost 3,000 olive trees from local cultivars with the aim of preserving biodiversity

PERCHÈ LA.CRI.MA. VERDE

Perchè nasce da un progetto familiare: controlliamo tutta la filiera produttiva, dalla potatura alla raccolta delle olive, fino all'estrazione con le tecniche dei più moderni frantoi, garantendo origine e qualità del prodotto

WHY CHOOSE LA.CRI.MA. VERDE

Our company is a family project: we control the whole production chain, from pruning to harvesting to oil production, using the innovative extraction techniques of the modern oil mills, ensuring origin and quality of our products



Olio EVO Biologico - Blend

Dalle piante delle tenute nell'area di Fano, Cartoceto e Mombaroccio nasce il nostro Olio EVO Biologico Blend, proveniente in prevalenza dalle Cultivar Leccino, Frantoio e Raggiola

Organic EVOO - Blend

We produce our Organic Extra Virgin Olive Oil Blend from our olive groves in the areas of Fano, Cartoceto and Mombaroccio in the Marche region. Prevailing varieties: Leccino, Frantoio and Raggiola





Olio EVO Biologico Monovarietale Raggiola

Dalle piante secolari dell'azienda di famiglia, a Isola del Piano nelle Marche, nasce l'olio EVO Biologico - Monovarietale di Raggiola

Organic EVOO - Raggiola

From the secular trees of the family farm, in Isola del Piano in the Marche region, we produce our Organic Extra Virgin Olive Oil from the local Raggiola variety





Olio EVO Biologico - DOP Cartoceto

L'olio EVO **Cartoceto DOP**, dal 2004 unica DOP olearia nelle Marche, è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà prevalenti Leccino, Frantoio e Raggiola, raccolti nei comuni di Cartoceto, Mombaroccio, Fano e Colli al Metauro

Organic EVOO - DOP Cartoceto

*The **DOP Cartoceto** oil was the only one in Le Marche to obtain the PDO (Protected Designation of Origin) certificate. One of the many conditions is that the olives must come from Cartoceto, Mombaroccio, Fano or Colli al Metauro from the local prevailing varieties Leccino, Frantoio and Raggiola*





Società Agricola La.Cri.Ma. Verde

Via del Piano 53

61030 Isola del Piano PU

lacrimaverde@lacrimaverde.it